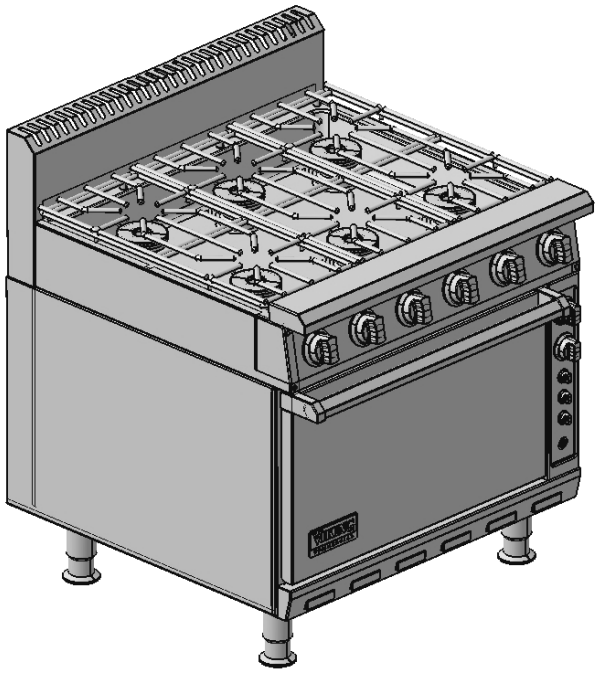
Installation, Operation & Owners Guide

Models

Oven, Standard
V36SO Series
Oven, Convection
V36CO Series
Open Top Burner
VxxBx series
French Top
VxxF series
Hot Top
VxxH series
Griddles
VxxG,T and P series
Broilers
VxxC series



Viking Range Corporation
Commercial Products Div.
111 Front Street
Greenwood, MS 38930
(877) 307-8877

RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

016284-000 **(07/09)**

IMPORTANT FOR YOUR SAFETY

THIS MANUAL HAS BEEN PREPARED FOR PERSONNEL QUALIFIED TO INSTALL GAS EQUIPMENT, WHO SHOULD PERFORM THE INITIAL FIELD START-UP AND ADJUSTMENTS OF THE EQUIPMENT COVERED BY THIS MANUAL.

POST IN A PROMINENT LOCATION THE INSTRUCTIONS TO BE FOLLOWED IN THE EVENT THE SMELL OF GAS IS DETECTED. THIS INFORMATION CAN BE OBTAINED FROM THE LOCAL GAS SUPPLIER.

IMPORTANT

IN THE EVENT A GAS ODOR IS DETECTED, SHUT DOWN UNITS AT MAIN SHUTOFF VALVE AND CONTACT THE LOCAL GAS COMPANY OR GAS SUPPLIER FOR SERVICE.

FOR YOUR SAFETY

DO NOT STORE OR USE GASOLINE OR OTHER FLAMMABLE VAPORS OR LIQUIDS IN THE VICINITY OF THIS OR ANY OTHER APPLIANCE.

WARNING

IMPROPER INSTALLATION, ADJUSTMENT, ALTERATION, SERVICE OR MAINTENANCE CAN CAUSE PROPERTY DAMAGE, INJURY OR DEATH. READ THE INSTALLATION, OPERATING AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS THOROUGHLY BEFORE INSTALLING OR SERVICING THIS EQUIPMENT.

IN THE EVENT OF A POWER FAILURE, DO NOT ATTEMPT TO OPERATE THIS DEVICE.

©2009 Viking Commercial Division

Table of Contents

Section 1: Installation 4

Appliances Equipped with Casters 7

Electrical Supply 10

Gas Supply 8

Gas Pressure Regulator 9

Installation Procedure 4

Clearances 4
Location 4
Rating Plate Location 6
Riser 6
Uncrating 4

Leveling 5

Statutory Regulations 7

Canada 7
United States of America 7

Ventilation Air 9

Section 2: Operator Instructions 11

Lighting Instructions 11

Broiler 11
French Top 11
Griddle Top, Manual and Thermostatic 11
Griddle Top, Plancha 11
Hot Top 12
Oven, Standard and Convection 12
Sealed Top Burners 12

Section 3: Cleaning and Maintenance 13

Broiler 13
Griddles, ALL 14
Hot Top / French Top 15
Oven 15
Sealed Top Burners 16
Service 16
Wiring Diagram, Convection Oven 17

Section 4: Warranty 18

©2009 Viking Commercial Division

Installation Procedure

Uncrating
Check the crate for any possible damage sustained during transit. Carefully remove the appliance, removing all packing material, again check for damage. Any damage to the appliance must be reported to the carrier immediately.

Location
Proper placement of the appliance will ensure operator convenience and satisfactory performance. Adequate clearance must be maintained so that the combustion and ventilation air is not obstructed for proper operation. A minimum front clearance of 36 inches (914 mm) must be provided for servicing. The appliance must be kept free and clear of combustible materials.

Placing Appliance
Place the appliance in the required position and level by means of the adjustable legs or casters. The floor on which the appliance is to be installed must be capable of adequately supporting the weight of the appliance.

Clearances

The following minimum clearances must be followed:

	COMBUSTIBLE		NON-COMBUSTIBLE	
Model	BACK	SIDE	BACK	SIDE
V36 Oven Standard	6”	12”	0	0
V36C Oven Convection	6”	12”	2”	0
Broiler	See Note Below	See Note Below	6”	0
French Top	4”	8”	0	0
Griddle	2”	2”	0	0
Hot Top	4”	8”	0	0
Plancha Griddle	2”	6”	0	0
Sealed Burner Top	6”	12”	0	2”

Note: Broilers, for use in noncombustible locations only.

Note: When a Cheesemelter or Salamander is installed on a riser attached to the oven base, a minimum of 16” side clearance to a combustible surface is required on all oven bases.

©2009 Viking Commercial Division

Leveling

For proper and safe operation each appliance must be level. The oven base can be mounted on legs, casters or on a non combustible curb base. Counter units must be installed on a non-combustible surface only.

Legs are mounted using four hex head bolts per leg and each leg is adjustable simply by turning the inner cylinder leg, clockwise to lower and counter clockwise to elevate. 6” legs are standard for the oven or cabinet base and 4” legs for counter top units.

Optional; casters are mounted using four hex head bolts per caster; locking casters must be installed on the front and non-locking on the back. Adjustable casters, the unit can be leveled by loosening the two set screws in the collar on each caster and turning the collar clockwise to lower and counter clockwise to elevate. Be sure to retighten the two set screws on each caster when unit is level to maintain proper adjustment.

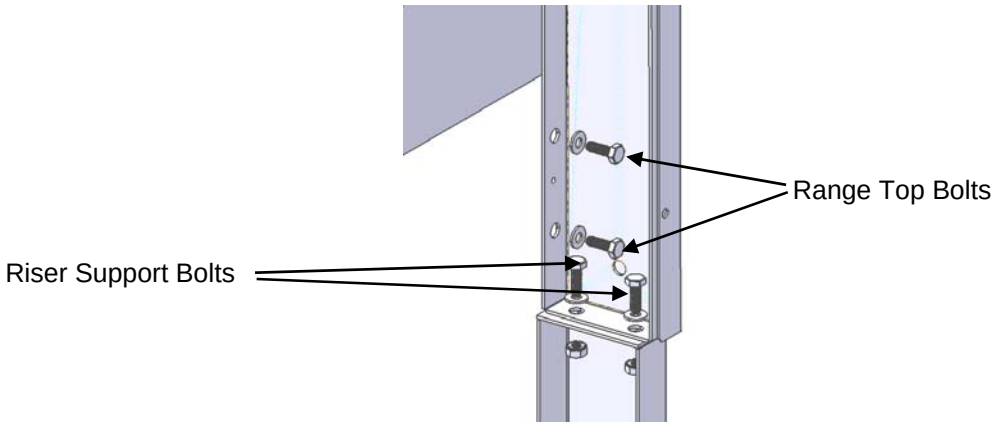
When mounting on a non-combustible curb base make sure the base is level prior to putting the oven base in place. Use non combustible shims, if needed, to stabilize and level the oven.

Note:
A carpenter’s level can be used on the plate shelf for left to right leveling, if the unit has Sealed Burners, French top, Hot Top, Work Top or Griddle a level can be placed on the flat top surface for front to rear leveling; on units with broilers or double oven use the oven rack for front to rear leveling.

©2009 Viking Commercial Division

Riser Installation

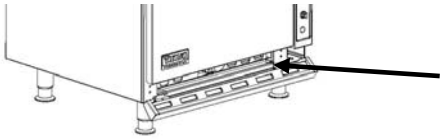
1) Remove back panel from riser assembly by removing mounting screws
2) Remove the four bolts at the rear of the range top / work top holding on the side panels (two on each side, see diagram below)
3) Place riser on support brackets on back of oven, cabinet or refrigeration base
4) Reinstall the four bolts into the back of the range top / work top through the riser channels, do not tighten
5) Attach the bottom supports with supplied bolts, two on each side
6) Tighten the four bolts that attach riser to range top / work top
7) Tighten the four bolts that attach riser to bottom supports
8) Reinstall back cover



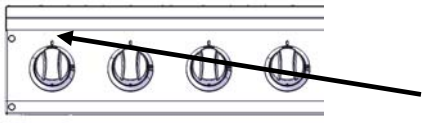
Note:
Failure to reinstall back cover could cause improper venting of exhaust gases from oven and range tops creating soot to clog burner(s) and flue

Model / Serial / Rating Plate Locations

Oven, All



Range tops, Sealed Top Burner, French Top, Hot Top, Griddles (all), and Broiler



©2009 Viking Commercial Division

Statutory Regulations

The installation of this appliance must be carried out by a properly trained and qualified installer and in accordance with the relevant regulations, codes of practice and the related publications of the Country, State, County and City of destination.

In the United Sates of America:

1) Local Codes
2) National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 or latest edition. Copies may be obtained from the American Gas Association, Inc., on their web site: http://www.aga.org/
3) National Electrical Code, ANSI/NFPA-70, or latest edition. Copies may be obtained from the National Fire Protection Association, on their web site: http://www.nfpa.org/
4) Vapor Removal From Cooking Equipment, NFPA-96, or latest edition. Copies may be obtained from the National Fire Protection Association, on their web site: http://www.nfpa.org/

In Canada:

1) Local Codes
2) CSA B149.1 Natural Gas and Propane Installation Code.
3) CSA C22.1 Canadian Electrical Code
4) CSA C22.2 Canadian Electrical Code

Canadian codes can be found on the CSA website: http://www.csa.ca

Appliances Equipped with Casters

Note:

The front casters of the appliance are equipped with brakes to limit movement of the appliance without depending on the connector and any quick-disconnect device or its associated piping to limit the appliance movement.

1) The installation shall be made with a connector that complies with the Standard for Connectors for Movable Gas Appliances, ANSI Z21.69/CSA 6.16, (or latest edition), and a quick-disconnect device that complies with Standard for Quick Disconnect of Use with Gas Fuel, ANZI Z21.41/CSA 6.9, (or latest edition).

2) Adequate means must be provided to limit the movement of the appliance without depending on the connector and the quick-disconnect device or its associated piping to limit the appliance movement. (see fig. 1)

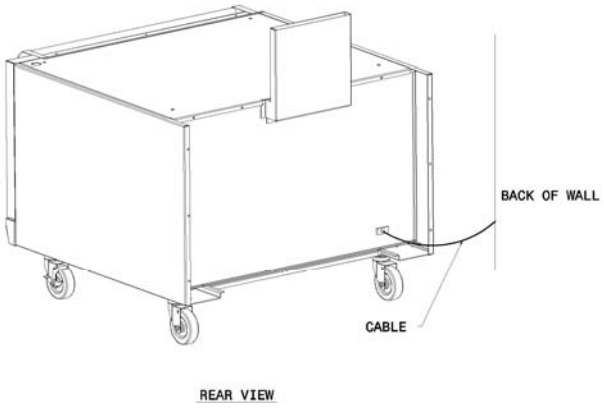


Fig. 1

Note:

Please be aware, required restraint is attached to a bracket, and if disconnection of the restraint is necessary, be sure to reconnect the restraint after the appliance has been returned to its original installed position.

©2009 Viking Commercial Division

Gas Supply

The local gas authority should be consulted at the installation planning stage in order to establish the availability of an adequate supply of gas and to ensure that the meter is adequate for the required flow rate. The pipe work from the meter to the appliance must be an appropriate size.

All fixed (non-mobile) appliances must be fitted with an accessible upstream gas shut off valve as a means of isolating the appliance for emergency shut off and for servicing. A union or similar means of disconnection must be provided between the gas-cock and the appliance.

A manually operable valve must be fitted to the gas supply to the kitchen to enable it to be isolated in an emergency. Wherever practical, this shall be located either outside the kitchen or near an exit in a readily accessible position.

Where it is not practical to do this, an automatic isolation valve system should be fitted which can be operated from a readily accessible position near the exit.

In locations where the manual isolation valve is fitted or the automatic system can be reset this notice must be posted:

"ALL DOWNSTREAM BURNER AND PILOT VALVES MUST BE TURNED OFF PRIOR TO ATTEMPTING TO RESTORE THE SUPPLY. AFTER EXTENDED SHUT OFF, PURGE BEFORE RESTORING GAS"

Gas Supply Notes

Before assembly and connection, check gas supply.

- The type of gas for which the unit is equipped is stamped on the data plate, see locations on page 3. Connect a unit stamped "Natural" only to natural gas and stamped "Propane" only to propane gas.
- If it is a new installation, have the gas authorities check the meter size and piping to assure that the unit is supplied with the necessary amount of gas supply and pressure to operate the unit(s).
- Make certain new piping and connections have been made in a clean manner and have been purged so that piping compound, chips, etc. will not clog pilots, valves or burners. Use pipe joint compound approved for natural and liquefied petroleum gases.

©2009 Viking Commercial Division

Gas Pressure Regulator

A gas pressure regulator must be installed to regulate the proper flow of gas to the appliance. The regulator must be installed between the main gas supply line to the unit shut off valve and the appliance and must be accessible for servicing. Proper sizing of the regulator is extremely important, check the BTU rating of the appliance or appliances being regulated by the regulator.

Note:

Contact the factory for regulator sizing when multiple appliances are being installed in a line up or island suite configuration and are interconnected using the front manifold connections.

Note:

Gas pressure should be checked when the unit is installed and all other equipment on the same line is on. The operating gas pressure must be the same as that specified on the rating plate. If necessary, pressure adjustment may be made at the pressure regulator.

The appliance and its individual shut-off valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system where pressures are in excess of ½ PSIG (3.45KPA).

When test pressures are ½ PSIG (3.45KPA) or less, the range must be isolated from the gas supply system by closing its individual manual shutoff valve.

⚠ WARNING **Prior to lighting, check all joints in the gas supply line for leaks. Use soap and water solution. Do not use an open flame. After piping has been checked for leaks, all piping receiving gas should be fully purged to remove air.**

Ventilation Air

The following notes are intended to give general guidance. For detailed recommendations, refer to the applicable codes in the Country, State, County and City of installation.

- **Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.**

Proper ventilation is critical for optimum performance. The ideal method of ventilating gas fired equipment is the use of properly designed canopy that should extend six inches (152mm) beyond all sides of the appliance (s) and six feet six inches (1981mm) above the floor. Information on the construction and installation of ventilating hoods may be obtained from the standard for "Vapor Removal from Cooking Equipment," NFPA No. 96 (latest edition), available from the National Fire Protection Association, on their web site: http://www.nfpa.org/.

A strong exhaust will create a vacuum in the room. For an exhaust vent to work properly, replacement air must be equal to the amount of air exhausted. An imbalance between exhaust and replacement air can cause degradation in the appliance's performance.

All gas burners and pilots need sufficient air to operate. Large objects should not be placed in front of the appliance(s) that would obstruct the flow of air into the front.

©2009 Viking Commercial Division

Electrical Supply (Where Applicable)

Important- This appliance must be electrically grounded in accordance with local codes, or in the absence of local codes with the National Electrical Code.

⚠ WARNING **Appliances equipped with a flexible electrical supply cord are provided with a three-prong grounding plug. It is imperative that this plug be connected into a properly grounded three-prong receptacle. If the receptacle is not the proper grounding type, contact an electrician. Do not remove the grounding prong from this plug.**

The convection range is designed for 120 volt power supply, 15amp circuit and is provided with a flexible electric supply cord and plug that must be plugged into the proper receptacle. Do not connect the convection range to electrical supply until after gas connections have been made. The wiring diagram for the convection range is located behind the front control panel.

©2009 Viking Commercial Division

Lighting Instructions

Broiler

1) Remove grates and their supporting frames, remove radiants.
2) Turn main gas supply on.
3) Turn burner valve knobs to the "ON" position for 5 seconds to purge the air in the gas lines, if there is no gas present wait 5 minutes and repeat the operation.
4) As soon as gas is present turn the burner valve knobs to the "OFF" position.
5) Using a log lighter, light the pilot (s).
6) Wait 3 minutes.
7) Turn all of the burners on and then off, one at a time, to make sure all of the lines have been purged of air.
8) Reinstall the radiants, supporting frames and grates.

For daily shutoff: Turn burner valve knob(s) to the "OFF" position, pilot(s) will remain on.

French Top

1) Remove center ring from French Top.
2) Turn main gas supply on.
3) Turn burner valve knob to the "ON" position for 5 seconds to purge the air in the gas lines, if there is no gas present wait 5 minutes and repeat the operation.
4) As soon as gas is present turn the burner valve knob to the "OFF" position.
5) Using a log lighter, light the pilot (s).
6) Wait 3 minutes.
7) Turn the burner on and then off to make sure all of the lines have been purged of air.
8) Reinstall center ring in the French Top.

For daily shutoff: Turn burner valve knob to the "OFF" position, pilot will remain on.

Griddle Top, Manual and Thermostatic

1) Turn main gas supply on.
2) Turn burner valve knobs to the "ON" position for 5 seconds to purge the air in the gas lines, if there is no gas present wait 5 minutes and repeat the operation.
3) As soon as gas is present turn the burner valve knobs to the "OFF" position.
4) Using a log lighter, light the pilot (s) through the oval openings in the front panel.
5) Wait 3 minutes.
6) Turn all of the burners on and then off, one at a time, to make sure all of the lines have been purged of air.

For daily shutoff: Turn burner valve knob(s) to the "OFF" position, pilot(s) will remain on.

Griddle Top, Plancha

1) Remove Plancha griddle plate.
2) Turn main gas supply on.
3) Turn burner valve knobs to the "ON" position for 5 seconds to purge the air in the gas lines, if there is no gas present wait 5 minutes and repeat the operation.
4) As soon as gas is present turn the burner valve knobs to the "OFF" position.
5) Using a log lighter, light the pilot (s).
6) Wait 3 minutes.
7) Turn all of the burners on and then off, one at a time, to make sure all of the lines have been purged of air.
8) Reinstall griddle plate.

For daily shutoff: Turn burner valve knob(s) to the "OFF" position, pilot(s) will remain on.

©2009 Viking Commercial Division

Hot Top

1) Remove hot top plate.
2) Turn main gas supply on.
3) Turn burner valve knobs to the “ON” position for 5 seconds to purge the air in the gas lines, if there is no gas present wait 5 minutes and repeat the operation.
4) As soon as gas is present turn the burner valve knobs to the “OFF” position.
5) Using a log lighter, light the pilot (s).
6) Wait 3 minutes.
7) Turn all of the burners on and then off, one at a time, to make sure all of the lines have been purged of air.
8) Reinstall hot top plate.

For daily shutoff: Turn burner valve knob(s) to the “OFF” position, pilot(s) will remain on.

Oven, Standard and Convection

NOTICE Before lighting oven pilot, make sure range top has been purged of air and pilots lit.

1) Open the oven kick plate, locate oven pilot.
2) Turn the oven gas shut off valve to the “ON” position, located above the oven thermostat on the right side of the oven.
3) Press and hold the safety valve “Blue” button, located on the control panel on the right side of the oven.
4) Using a log lighter or installed piezo igniter located on the control panel, light the oven pilot; continue to hold the “Blue” safety pilot button for about 30 seconds, after releasing the button the pilot should remain lit. If pilot fails to remain on, wait 5 minutes and repeat steps 3 and 4.
5) Set oven thermostat to desired cooking temperature.

For daily shutoff: Turn oven thermostats to the “OFF” position, then turn the oven gas valve to the “OFF” position, located above the oven thermostat knob, the pilot will remain lit.

Sealed Top Burners

1) Turn main gas supply on.
2) Turn top burner valve knobs to the “ON” position for 5 seconds to purge the air in the gas lines, if there is no gas present wait 5 minutes and repeat the operation.
3) As soon as gas is present turn the top burner valve knobs to the “OFF” position.
4) Using a log lighter, light the pilot (s).
5) Wait 3 minutes.
6) Turn all of the top burners on and then off, one at a time, to make sure all of the lines have been purged of air.

For daily shutoff: Turn burner valve knob(s) to the “OFF” position, pilot(s) will remain on.

⚠ WARNING **A 5 minute complete shutoff period is required before the appliance is re-lighted**

©2009 Viking Commercial Division

Broiler

⚠	**CAUTION**	**TO AVOID RISK OF PERSONAL INJURY, BURNS OR DAMAGING UNIT** Do not use spray bottle to apply cleaners, over spray could cause damage to equipment. Care should be taken around burner valves to prevent soap/degreaser from getting into valve body and mixing with valve grease.

⚠	**CAUTION**	**TO AVOID RISK OF PERSONAL INJURY OR BURNS** Allow unit to cool prior to cleaning.

⚠ WARNING **Never cover the entire cooking surface, by use of sheet pans or other devises, and turn on the broiler to clean, this could cause permanent damage and warping of the unit and will void the warranty.**

1. Remove grates and supports from char broiler
- Scrape grates with a stiff bristle brush.
- Clean in sink with warm mild soap/degreaser water solution.
- Use stiff bristle brush to clean grates.
- Thoroughly dry grates before reinstalling.

2. Remove radiants from char broiler
- Lift the front of the radiants and slide back to pull upward on the front portion.
- Clean in a sink with warm mild soap/degreaser water solution.
- A stiff bristle brush can be used to clean radiants.
- Thoroughly dry radiants before reinstalling.

3. Remove Burner (as needed, follow lighting instructions to relight the pilots after cleaning)
- To remove the stainless steel burner, first shut off the gas supply and carefully bend the tab on the pilot holder to allow the pilot to be pulled out and away from the burner, then remove the burner and clean in sink with warm mild soap/degreaser water solution.
- A stiff bristle brush can be used to aid in cleaning.
- Thoroughly dry burner before reinstalling.

4. Wipe out broiler cavity
- Wipe interior broiler cavity with a moist sponge and warm mild soap/degreaser water solution.
- A stiff bristle brush can be used to aid in cleaning.
- Thoroughly dry broiler before reassembly of unit.

5. Clean Pilots (as needed, follow lighting instructions to relight the pilots after cleaning)
- Make sure gas supply is turned off.
- Clean with moist sponge and warm mild soap/degreaser water solution.
- A stiff bristle brush can be used to remove baked on food particles.
- Holes can be cleared with a paper clip or similar object.
- Thoroughly dry pilots when done.

6. Clean faceplate, plate shelf and burner knobs
- Clean the faceplate, plate shelf and burner knobs with a moist sponge and warm mild soap/degreaser water solution.
- Thoroughly dry faceplate, plate shelf and burner knobs when done.

©2009 Viking Commercial Division

7. Clean Drip Pan/Crumb Tray

- Should be done last.
- Remove from unit and clean in a sink of warm mild soap/degreaser water solution or ran through the dishwasher.
- Dry thoroughly when done prior to reinstalling in unit.

NOTE: To maintain luster of stainless steel surfaces apply a thin coat of stainless steel cleaner and wipe with a clean cotton cloth.

Griddle, Plancha Top, Manual and Thermostatic

	CAUTION	**TO AVOID RISK OF DAMAGING UNIT** It is important to thoroughly clean the griddle and season it before using it for the first time. Apply a thin film of oil to the griddle plate when not in use to preserve its luster and to prevent it from rusting.

	CAUTION	**TO AVOID RISK OF PERSONAL INJURY, BURNS OR DAMAGING UNIT** Allow the griddle plate surface to cool before washing or rinsing. Hot steam can cause injury. It may also damage the griddle plate. Care should be taken around burner valves to prevent soap/degreaser from getting into valve body and mixing with valve grease.

NOTE: Make sure the grease can / drip tray is placed properly in position.

1. Remove all food particles with a metal spatula from griddle surface.
2. Clean the griddle surface with a warm mild soap/degreaser water solution. Steel wool or other like product can be used to assist in removing baked on food particles.
3. Rinse griddle top with a mixture of 1/4 cup of vinegar and one quart of water. Be sure to thoroughly dry the surface.
4. Apply a thin film of cooking oil (do not use corn oil) to the entire griddle surface and heat the griddle to 400º F.
5. When oil begins to smoke, turn the control knob to “Off” position. Allow the griddle to cool.
6. When the griddle has cooled, wipe surface with clean burlap or any heavy coarse cloth. Apply a light coat of cooking oil to the griddle plate.
7. Grease can / drip pan can now be removed and cleaned with warm soapy water in a sink or ran through the dishwasher, thoroughly dry surface when done.
8. Remove knobs from thermostats (loosen set screws prior to removal); use a warm mild soap/degreaser water solution and a moist sponge to wipe off front panel. Make sure sponge is squeezed as dry as possible prior to use. Wipe surface clean with moist sponge and clean water, thoroughly dry surface when done. Knobs can be cleaned in sink with warm soapy water, do not use any solvents.
9. Reinstall knobs and tighten set screws.
10. Reinstall grease can / drip pan.

NOTE: Repeat steps 3, 4, and as needed until unit is cleaned to your satisfaction. A scouring pad can be use to remove any tuff stains. Make sure to follow the grain of the griddle plate to avoid any ruff scratches to the griddle plate.

NOTE: To maintain luster of stainless steel surfaces apply a thin coat of stainless steel cleaner and wipe with a clean cotton cloth.

©2009 Viking Commercial Division

Hot Top / French Top

⚠	**CAUTION**	**TO AVOID RISK OF PERSONAL INJURY, BURNS OR DAMAGING UNIT** Allow the Hot/French Top surface to cool before washing or rinsing. Hot steam can cause injury. It may also damage the Hot/French Top plate. Care should be taken around burner valves to prevent soap/degreaser from getting into valve body and mixing with valve grease.

1. Shut off all burners and allow Hot/French top to cool.
2. Hot/French top can be scraped clean with a quality steel scraper or scrub pad, use warm soapy water or degreaser applied with a sponge or cloth to wipe hot top surface, remove soapy water or cleaning solution with a clean damp sponge or cloth, dry with a towel, **HOT/FRENCH TOPS ARE CAST IRON, THEY CAN RUST – BE SURE TO DRY THOROUGHLY!** A light coating of vegetable oil can be put on the French/Hot Tops after cleaning to prevent rust.
3. All stainless steel surfaces can be cleaned with a degreaser, stainless steel cleaner, and oven cleaner or warm soapy water – do not spray on (due to open flame from pilot lights) apply cleaners with sponge or cloth, heavy soil can be removed with a plastic cleaning pad or scraper. Wipe surfaces with clean damp cloth to remove soap/cleaning solutions.
4. **DO NOT USE STEEL WOOL OR STEEL CLEANING TOOLS ON STAINLESS STEEL SURFACES – THEY COULD LEAVE STEEL PARTIALS BEHIND IMBEDDED IN THE SURFACE AND RUST.**
5. Clean Drip Pan/Crumb Tray (French Top Only), Should be done last, remove from unit and clean in a sink of warm mild soap/degreaser water solution or ran through the dishwasher. Dry thoroughly when done prior to reinstalling in unit.

NOTE: To maintain luster of stainless steel surfaces apply a thin coat of stainless steel cleaner and wipe with a clean cotton cloth.

Oven, Stainless Steel or Porcelain Interiors

⚠	**CAUTION**	**TO AVOID RISK OF PERSONAL INJURY, BURNS OR DAMAGING UNIT** Do not use spray bottle to apply cleaners, over spray could cause damage to equipment. Care should be taken around burner valves and thermostat to prevent soap/degreaser from getting into valve body and mixing with valve grease.

⚠	**CAUTION**	**TO AVOID RISK OF PERSONAL INJURY OR BURNS** Allow unit to cool prior to cleaning.

1. Remove oven rack(s) and supports
   - Use degreaser or oven cleaner on racks to clean, a stiff bristle brush or plastic scouring pad can be used to remove baked on food particles, rinse with warm clean water and dry thoroughly.
   - Do not reinstall wet.

2. Oven interior
   - Using a sponge or cloth towel, apply degreaser or oven cleaner to sidewalls, ceiling and oven door interior, allow ample time for cleaning solution to soften cooked on food particles. A plastic scraper, scouring pad or stiff bristle brush can be used to remove baked on food particles.
   - **DO NOT USE STEEL WOOL OR STEEL CLEANING TOOLS ON STAINLESS STEEL SURFACES – THEY COULD LEAVE STEEL PARTICLES BEHIND IMBEDDED IN THE SURFACE AND RUST.**
   - Wipe out interior and oven door with a clean sponge or towel and water, dry with clean towel.
   - Remove oven bottom and clean up any remaining cleaning solution that may have gotten under the tray. Clean the oven bottom with degreaser or oven cleaner in the same way the oven interior was done.
   - Inspect cast iron plates under oven bottom, make sure they are dry – leaving moisture on the plates could cause them to rust and shorten their life span
   - Thoroughly dry and reinstall oven bottom.

©2009 Viking Commercial Division

Sealed Top Burners

⚠	**CAUTION**	**TO AVOID RISK OF PERSONAL INJURY, BURNS OR DAMAGING UNIT** Allow the Top surface to cool before washing or rinsing. Hot steam can cause injury. It may also damage the burners. Care should be taken around burner valves to prevent soap/degreaser from getting into valve body and mixing with valve grease.

1. Shut off all burners and let them cool.
2. Once you are able to lift off burner assemblies, they can be soaked in warm soapy water or sprayed with a degreaser, brush off caked on food particles with a strong bristle brush.
3. Rinse with clean water and dry, do not install burners wet!
4. All stainless steel surfaces can be cleaned with a degreaser, stainless steel cleaner, and oven cleaner or warm soapy water – do not spray on (due to open flame from pilot lights) apply cleaners with sponge or cloth, heavy soil can be removed with a plastic cleaning pad or scraper. Wipe surfaces with clean damp cloth to remove soap/cleaning solutions.
5. **DO NOT USE STEEL WOOL OR STEEL CLEANING TOOLS ON STAINLESS STEEL SURFACES – THEY COULD LEAVE STEEL PARTICLES BEHIND IMBEDDED IN THE SURFACE AND RUST**.

NOTE: To maintain luster of stainless steel surfaces apply a thin coat of stainless steel cleaner and wipe with a clean cotton cloth.

All Gas Fired Appliances

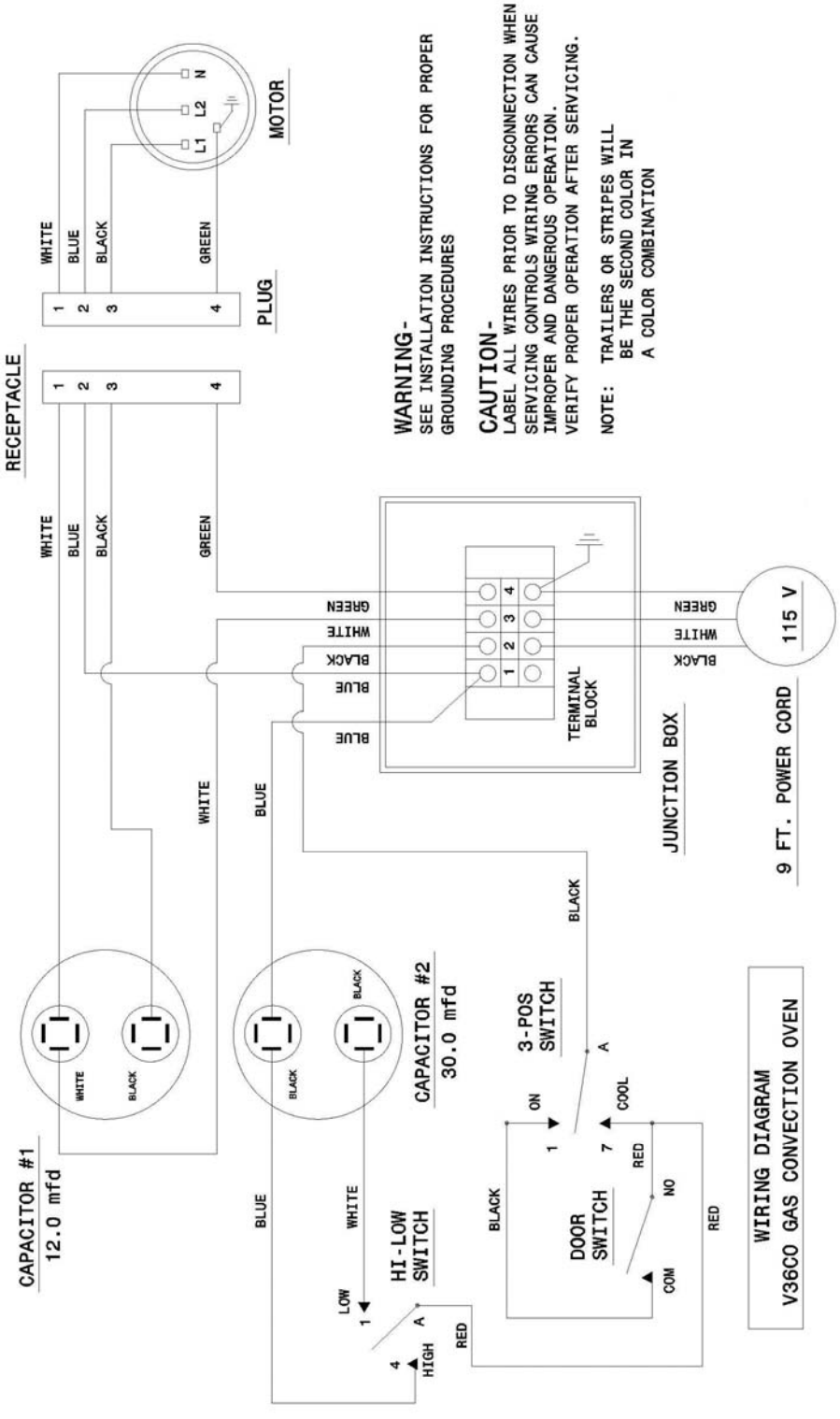
- Inspect flue for grease and debris build up periodically, a dirty or plugged flue could cause unit to not operate properly and allow build up of soot creating an unsafe environment.
- Remove any debris from flue opening, have a qualified technician and or cleaning service clean flue of any excess grease.

Service

All warranty and non warranty repairs should be performed by qualified service personnel. To locate authorized service in your area contact your dealer, consultant or the manufacture.

Viking Commercial Products Division
(877) 307-8877

©2009 Viking Commercial Division



©2009 Viking Commercial Division

VIKING COMMERCIAL PRODUCTS
Division of Viking Range Corporation

LIMITED WARRANTY

WARRANTY TERMS AND CONDITIONS:

This Limited Warranty, which is provided by Viking Range Corporation (hereafter "Viking"), applies *solely and exclusively to the original purchaser only* (hereafter "Purchaser") of a new Viking Commercial Product that has been purchased and installed in the United States or Canada (hereafter "Product"). No oral or written representation or commitment given by anyone, including, but not limited to, an employee, representative or agent of Viking shall create a warranty or in any way increase the scope of this express Limited Warranty and shall not form a part of the basis of the bargain.

In order to enjoy the legal rights and benefits of this Limited Warranty, the Purchaser must be able to provide upon request the sales order upon which should appear (i) the name and address of the Purchaser, (ii) proof that the Product was purchased in the country where the Limited Warranty claim or request for assistance is being made, (iii) the date of the purchase, and (iv) the model number of the Product.

WHAT IS WARRANTED AND FOR HOW LONG:

The Limited Warranty expires after the first thirty (30) months from the date of manufacture (see product serial number to determine the date your Product was manufactured, the first six numbers represent the month – day – year the product was manufactured). The Product's components, which are its operating parts, are warranted not to fail as a result of defects in materials or workmanship in normal use for a period of two (2) years from the date of purchase. The Product's glass (including light bulbs), painted items, and decorative items are warranted not to fail as a result of defects in materials or workmanship in normal use for a period of ninety (90) days from the date of purchase. The Product's cast-iron grate, radiant, stainless steel radiant, and briquettes are warranted not to fail as a result of defects in materials or workmanship in normal use for a period of one hundred eighty (180) days from the date of purchase. Viking agrees to repair or replace, at its option, the above warranted parts or items that fails due to defects in materials or workmanship during the warranted period.

To obtain warranty service, the Purchaser must contact the dealer from whom the Product was purchased, an authorized agent or representative of the Viking Commercial Service Network or Viking (see owners manual, provided with product, for contact information).

WHAT IS NOT COVERED BY THIS LIMITED WARRANTY:

By way of example and not limitation, this Limited Warranty does not cover and Viking will not be responsible for and will not pay for: (a) color variations in color finishes, and (b) failure or damage from abuse, accident, fire, natural disaster, loss of electrical power or gas supply to the Product, alteration, outdoor use, improper installation, improper operation, improper repair or replacement, service by someone other than an authorized agent or representative of the Viking Commercial Service Network, exposing the Product to a corrosive atmosphere containing chlorine, fluorine, or any other damaging chemicals or not providing normal care and maintenance. In addition, if the Purchaser discovers or should have discovered a defect in which it is reasonable to conclude that either personal, property or economic damage may result and the Purchaser's continued use of the Product shall constitute an assumption of the risk by the Purchaser and a bar to any recovery for breach of this Limited Warranty. Purchaser is responsible for making the Product reasonably accessible for service or for paying the cost to make the Product reasonably accessible for service. Under the terms of this Limited Warranty, service is to be provided during normal business hours of the authorized Viking Commercial Service Provider. The difference between regular rates and overtime or premium rates shall be paid by the Purchaser. Purchaser is to pay the costs related to travel beyond 50 miles (one way) from the nearest authorized Viking Commercial Service Provider.

REMEDY FOR BREACH OF LIMITED WARRANTY OR NEGLIGENCE:

PURCHASER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY FOR ANY BREACH OF THIS LIMITED WARRANTY OR NEGLIGENCE BY VIKING SHALL BE REPAIR OR REPLACEMENT OF THE DEFECTIVE PART.

IMPORTANT DISCLAIMERS:

EXCEPT AS EXPRESSLY SET FORTH IN THIS LIMITED WARRANTY, THE PRODUCT IS PROVIDED TO PURCHASER "AS IS". THIS LIMITED WARRANTY IS EXCLUSIVE AND IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO ANY IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR OTHER STATUTORY WARRANTIES, WHICH WARRANTIES ARE EXPRESSLY DISCLAIMED HEREBY. ANY IMPLIED WARRANTIES WHICH MAY NOT BE DISCLAIMABLE BY STATUTE SHALL LAST ONLY FOR THE TERM OF THE EXPRESS LIMITED WARRANTY CONTAINED HEREIN. IN NO EVENT SHALL THIS LIMITED WARRANTY BE CONSTRUED TO COVER, NOR SHALL VIKING BE LIABLE TO PURCHASER OR ANY OTHER PERSON FOR, ANY CONSEQUENTIAL, INCIDENTAL, ECONOMIC, DIRECT, INDIRECT, GENERAL OR SPECIAL DAMAGES, WHICH ARE HEREBY EXPRESSLY DISCLAIMED.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or do not allow limitations on how long an implied warranty or condition lasts, so the above limitations or exclusions may not apply to you.

Any questions about this Limited Warranty may be directed to Viking Commercial Products at (877) 307-8877.

©2009 Viking Commercial Division

Installation Date: _____

Model Number: _____

Serial Number: _____

Notes:

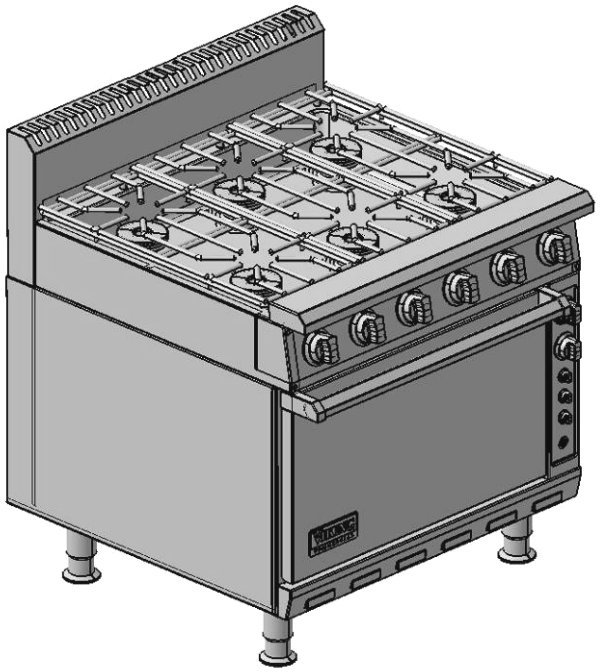
©2009 Viking Commercial Division

©2009 Viking Commercial Division

Guide d'installation et d'utilisation

Modèles

Four, standard
Série V36SO
Four, convection
Série V36CO
Brûleurs découverts
Série VxxBx
Plan de cuisson à la française
Série VxxF
Plaque chauffante
Série VxxH
Galettières
Séries VxxG,T et P
Grilloirs
Série VxxC



Viking Range Corporation
Commercial Products Div.
111 Front Street
Greenwood, MS 38930

(877) 307-8877

CONSERVER CE MANUEL POUR POUVOIR S'Y RÉFÉRER À L'AVENIR

016284-000 FR **(07/09)**

©2009 Viking Commercial Division

IMPORTANT POUR LA SÉCURITÉ

CE MANUEL A ÉTÉ PRÉPARÉ À L'INTENTION DU PERSONNEL QUALIFIÉ POUR INSTALLER LE MATÉRIEL ÉLECTRONIQUE, QUI DOIT PROCÉDER À LA MISE EN SERVICE INITIALE ET AU RÉGLAGE EN CLIENTÈLE DU MATÉRIEL DONT TRAITE CE MANUEL.

AFFICHER DANS UN ENDROIT BIEN EN VUE LES INSTRUCTIONS À SUIVRE EN CAS DE PERCEPTION D'UNE ODEUR DE GAZ. IL EST POSSIBLE DE SE PROCURER CES INFORMATIONS AUPRÈS DU FOURNISSEUR DE GAZ LOCAL.

IMPORTANT

EN CAS DE PERCEPTION D'UNE ODEUR DE GAZ, ÉTEINDRE L'APPAREIL EN FERMANT LE ROBINET DE SECTIONNEMENT PRINCIPAL ET CONTACTER LA COMPAGNIE DU GAZ OU LE FOURNISSEUR DE GAZ LOCAL POUR FAIRE EFFECTUER LA RÉPARATION.

POUR GARANTIR LA SÉCURITÉ

NE PAS ENTREPOSER NI UTILISER DE L'ESSENCE NI D'AUTRES VAPEURS OU LIQUIDES INFLAMMABLES AU VOISINAGE DE CET APPAREIL OU DE TOUT AUTRE.

AVERTISSEMENT

UNE INSTALLATION, UN RÉGLAGE, UNE MODIFICATION, UNE RÉPARATION OU UN ENTRETIEN INCORRECT PEUT CAUSER DES DÉGÂTS MATÉRIELS ET DES BLESSURES GRAVES, VOIRE MORTELLES. LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN AVANT D'INSTALLER OU DE RÉPARER CET APPAREIL.

NE PAS ESSAYER DE SE SERVIR DE CET APPAREIL EN CAS DE PANNE DE SECTEUR.

©2009 Viking Commercial Division

Table des matières

Section 1 : Installation 4

Méthode d'installation 4

Déballage 4
Dégagements 4
Implantation 4

Mise à niveau 5

Socle 6
Emplacement de la plaque signalétique 6

Réglementation applicable 7

États-Unis d'Amérique 7
Canada 7

Appareils montés sur roulettes 7

Alimentation en gaz 8

Régulateur de pression de gaz 9

Air d'évacuation 9

Alimentation électrique 10

Section 2 : Instructions d'utilisation 11

Instructions d'allumage 11

Grilloir 11
Plan de cuisson à la française 11
Galettière, manuelle et thermostatique 11
Plaque chauffante, grillades 11
Plaque chauffante..... 12
Four, standard et à convection 12
Brûleurs scellés 12

Section 3 : Nettoyage et entretien 13

Grilloir 13
Plaque chauffante, grillades, manuelle et thermostatique 14
Plaque chauffante / plan de cuisson à la française 15
Four 15
Brûleurs scellés 16
Réparation 16
Schéma de câblage pour four à convection 17

Section 4 : Garantie 18

©2009 Viking Commercial Division

Installation

Méthode d'installation

Déballage
Examiner la caisse pour voir si elle a été endommagée pendant le transport. En retirer l'appareil avec précaution en enlevant tout le matériel d'emballage et voir s'il est endommagé. Tout dégât subi par l'appareil doit être immédiatement signalé au transporteur.

Implantation
Une implantation correcte de l'appareil garantira la commodité d'utilisation et des performances satisfaisantes. Un dégagement suffisant doit être maintenu pour ne pas gêner la circulation de l'air de combustion et d'évacuation et permettre ainsi un fonctionnement correct. Un dégagement d'au moins 914 mm (36 po) doit être prévu à l'avant pour faciliter la réparation. L'appareil doit rester libre de matières combustibles et à l'écart de celles-ci.

Mise en place de l'appareil
Placer l'appareil dans la position requise et le mettre à niveau au moyen des pieds ou roulettes réglables. Le plancher sur lequel l'appareil va être installé doit pouvoir supporter de façon satisfaisante le poids de celui-ci.

Dégagements

Les dégagements minima suivants doivent être respectés :

	SURFACES COMBUSTIBLES		SURFACES INCOMBUSTIBLES	
Modèle	ARRIÈRE	CÔTÉS	ARRIÈRE	CÔTÉS
Four standard V36	15 cm (6 po)	30 cm (12 po)	0	0
Four à convection V36C	15 cm (6 po)	30 cm (12 po)	5 cm (2 po)	0
Grilloir	Voir la remarque ci-dessous	Voir la remarque ci-dessous	15 cm (6 po)	0
Plan de cuisson à la française	10 cm (4 po)	20 cm (8 po)	0	0
Galettière	5 cm (2 po)	5 cm (2 po)	0	0
Plaque chauffante	10 cm (4 po)	20 cm (8 po)	0	0
Plaque chauffante à grillades	5 cm (2 po)	15 cm (6 po)	0	0
Brûleurs scellés	15 cm (6 po)	30 cm (12 po)	0	5 cm (2 po)

Remarque : Grilloirs, à utiliser uniquement à des emplacements incombustibles.

Remarque : Lorsqu'une salamandre est installée sur un montant fixé à la base du four, un dégagement d'au moins 40,6 cm (16 po) par rapport à une surface combustible est exigé pour tous les bases de four.

©2009 Viking Commercial Division

Mise à niveau

Pour bien fonctionner en toute sécurité, chaque appareil doit être à niveau. La base du four peut être montée sur des pieds, des roulettes ou une base à bordure incombustible. Les unités de plan de travail doivent montées uniquement sur une surface incombustible.

Chaque pied est monté au moyen de quatre boulons à tête hexagonale et il suffit, pour le régler, de tourner son élément intérieur dans le sens horaire pour abaisser l'appareil ou dans le sens antihoraire pour le relever. Les pieds de 15 cm (6 po) sont standard pour la base de four ou de caisse et ceux de 10 cm (4 po) pour les unités de plan de travail.

En option : chaque roulette est montée au moyen de quatre boulons à tête hexagonale ; les roulettes freinables doivent se monter à l'avant et les autres à l'arrière. Roulettes réglables : l'unité peut être mise à niveau en desserrant les deux vis de pression du collet de chaque roulette et en tournant celui-ci dans le sens horaire pour abaisser l'appareil et dans le sens antihoraire pour le relever. Veiller à resserrer les deux vis de pression de chaque roulette une fois que l'appareil est à niveau pour maintenir le réglage correct.

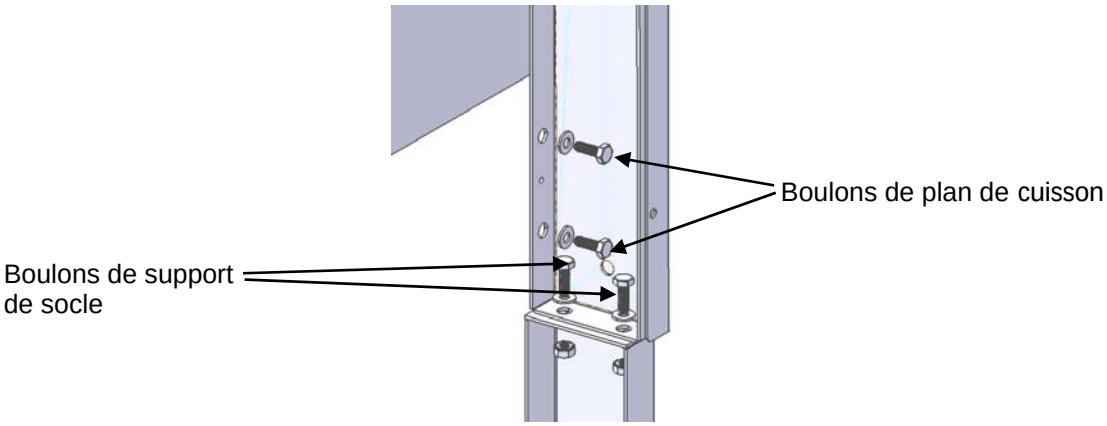
En cas de montage sur une base à bordure incombustible, s'assurer qu'elle est à niveau avant de mettre le four en place. Utiliser des cales incombustibles si nécessaire pour stabiliser le four et le mettre à niveau.

Remarque :
On peut utiliser un niveau de menuisier placé sur la tablette pour effectuer la mise à niveau dans le sens transversal ; pour effectuer la mise à niveau dans le sens longitudinal, on peut placer un niveau sur la surface plate si l'appareil est équipé de brûleurs scellés, d'un plan de cuisson à la française, d'une plaque chauffante, d'un plan de travail ou d'une galettière, ou sur le plateau de cuisson si l'appareil est équipé de grilloirs ou d'un double four.

©2009 Viking Commercial Division

Installation du socle

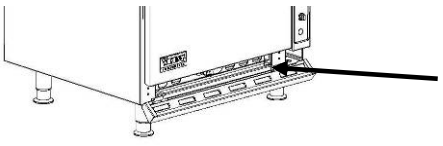
1) Enlever les vis de montage pour retirer le panneau arrière du socle
2) Enlever les quatre boulons de l'arrière du plan de cuisson ou plan de travail retenant les panneaux latéraux (deux de chaque côté, voir le schéma ci-dessous)
3) Placer le socle sur les supports à l'arrière de la base de four, de caisse ou de réfrigération
4) Remettre les quatre boulons dans l'arrière du plan de cuisson ou plan de travail en passant par les rainures du socle, ne pas serrer
5) Fixer les supports inférieurs avec les boulons fournis, deux de chaque côté
6) Serrer les quatre boulons qui fixent le socle au plan de cuisson ou plan de travail
7) Serrer les quatre boulons qui fixent le socle aux supports inférieurs
8) Remettre le couvercle arrière



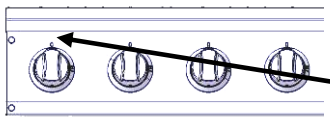
Remarque :
Si le couvercle arrière n'est pas remis en place, la ventilation des gaz de combustion provenant du four et des plans de cuisson risque d'être inadéquate, causant la formation de suie qui bouche le(s) brûleur(s) et le conduit d'évacuation

Emplacement des plaques de n° de modèle / n° de série / signalétique

Four, tous


Derrière le garde-pieds sur la glissière, côté droit

Plans de cuisson, brûleurs scellés, plan de cuisson à la française, plaque chauffante, galettière ou plaque chauffante à grillades et grilloir


Sur le panneau avant, à gauche au-dessus de la manette

©2009 Viking Commercial Division

Réglementation applicable

L'installation de cet appareil doit être effectuée par un installateur qualifié formé à cet effet conformément à la réglementation et au code de déontologie applicables ainsi qu'aux documents relatifs à cette opération publiés par les diverses administrations compétentes.

Aux États-Unis d'Amérique :

1) Codes locaux
2) National Fuel Gas Code (Code national des gaz combustibles) ANSI Z223.1 ou édition la plus récente. Il est possible de s'en procurer des copies auprès de l'American Gas Association, Inc., sur son site Web : http://www.aga.org/
3) National Electrical Code (Code national de l'électricité), ANSI/NFPA-70, ou édition la plus récente. Il est possible de s'en procurer des copies auprès de la National Fire Protection Association, sur son site Web: http://www.nfpa.org/
4) Vapor Removal From Cooking Equipment (Évacuation des vapeurs des appareils de cuisson), NFPA-96, ou édition la plus récente. Il est possible de s'en procurer des copies auprès de la National Fire Protection Association, sur son site Web: http://www.nfpa.org/

Au Canada :

1) Codes locaux
2) CSA B149.1 Natural Gas and Propane Installation Code (Code des installations à gaz naturel et propane)
3) CSA C22.1 Canadian Electrical Code (Code électrique canadien)
4) CSA C22.2 Canadian Electrical Code (Code électrique canadien)

On peut trouver les codes canadiens sur le site Web de la CSA : http://www.csa.ca

Appareils montés sur roulettes

Remarque :
Les roulettes avant de l'appareil sont pourvues de freins destinés à limiter le déplacement sans qu'il soit nécessaire de compter sur le connecteur et tout raccord à débranchement rapide ou la tuyauterie associée à celui-ci pour le faire.

1) L'installation doit être effectuée en utilisant un raccord conforme à la norme applicable aux appareils à gaz mobiles (Standard for Connectors for Movable Gas Appliances, ANSI Z21.69/CSA 6.16 ou édition plus récente) et un raccord à débranchement rapide conforme à la norme applicable à ce type de dispositif pour combustible gazeux (Standard for Quick Disconnect of Use with Gas Fuel, ANSI Z21.41/CSA 6.9 ou édition plus récente).

2) Des moyens adéquats doivent être prévus pour limiter le déplacement de l'appareil sans qu'il soit nécessaire de compter sur le connecteur ni sur le raccord à débranchement rapide ou la tuyauterie associée à celui-ci pour le faire. (voir Fig. 1)

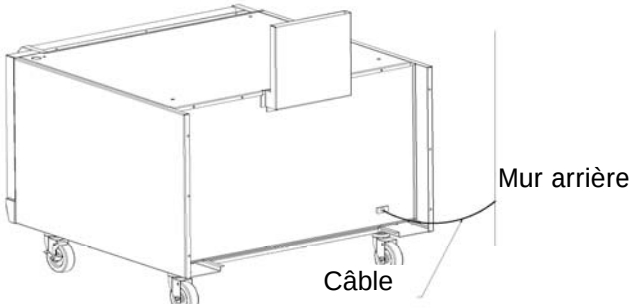


Fig. 1

Remarque :
Ne pas oublier que le dispositif de retenue exigé est fixé à un support et, s'il s'avère nécessaire de détacher ce dispositif, veiller à le rattacher une fois que l'appareil a été remis dans sa position d'origine.

©2009 Viking Commercial Division

Alimentation en gaz

Consulter la compagnie du gaz locale lors de la phase de planification de l'installation afin de confirmer la possibilité de disposer d'une alimentation en gaz suffisante et de s'assurer que le compteur a une capacité adaptée au débit nécessaire. La canalisation reliant le compteur à l'appareil doit être d'un diamètre approprié.

Tous les appareils fixes (installés à demeure) doivent être pourvus d'un robinet de coupure de gaz amont accessible permettant de les isoler en cas d'arrêt d'urgence et de réparation. Un raccord union ou un dispositif de débranchement comparable doit être prévu entre de robinet du gaz et l'appareil.

Une vanne à commande manuelle doit être posée sur l'alimentation en gaz de la cuisine pour permettre d'isoler celle-ci en cas d'urgence. Lorsque c'est possible, elle doit se trouver à l'extérieur de la cuisine ou près d'une sortie dans un endroit aisément accessible.

Lorsqu'une telle solution n'est pas pratique, prévoir un système à vanne d'isolement automatique qui peut être commandé depuis un endroit aisément accessible proche de la sortie.

L'avis suivant doit être affiché à l'endroit où la vanne d'isolement manuelle est posée ou le système automatique peut être réinitialisé :

« PRIÈRE DE FERMER TOUS LES ROBINETS DE BRÛLEURS ET DE VEILLEUSES POSÉS EN AVAL AVANT DE RÉTABLIR L'ALIMENTATION. À L'ISSUE D'UNE PÉRIODE DE COUPURE PROLONGÉE, PURGER AVANT DE RÉTABLIR L'ALIMENTATION EN GAZ »

Remarques concernant l'alimentation en gaz

Vérifier l'alimentation en gaz avant de procéder à l'assemblage et au raccordement.

- Le type de gaz pour lequel l'appareil est conçu est gravé sur la plaque signalétique (voir les emplacements page 6). Raccorder un appareil uniquement au gaz naturel si « Natural » est gravé sur sa plaque ou au gaz propane si c'est « Propane » qui est gravé.
- S'il s'agit d'une nouvelle installation, demander à la compagnie du gaz de vérifier la capacité du compteur et la tuyauterie pour s'assurer que le débit et la pression du gaz alimentant le ou les appareils sont suffisants pour faire fonctionner ceux-ci.
- S'assurer que la tuyauterie et les raccords neufs ont été posés dans de bonnes conditions de propreté et qu'ils ont été purgés de façon à ce que les veilleuses, robinets et brûleurs ne soient pas obstrués par de la pâte à joint, des débris, etc. Utiliser de la pâte à joint agréée pour le gaz naturel et celui de pétrole liquéfié.

©2009 Viking Commercial Division

Régulateur de pression de gaz

Un régulateur de pression de gaz doit être posé pour régler le débit du gaz alimentant l'appareil. Il doit être posé entre la conduite principale d'alimentation en gaz reliée au robinet de coupure de l'appareil et ce dernier, ainsi qu'être accessible à des fins de réparation. Il est très important que le régulateur ait une capacité correcte ; vérifier la puissance calorifique nominale du ou des appareils desservis par le régulateur.

Remarque :

S'adresser à l'usine pour la capacité de régulateur nécessaire lorsque plusieurs appareils sont installés dans une configuration en ligne ou en carré et sont reliés les uns aux autres au moyen des raccords de collecteur avant.

Remarque :

Contrôler la pression du gaz lorsque l'appareil est installé et que tous ceux qui sont reliés à la même conduite sont allumés. La pression de fonctionnement du gaz doit être celle qui est spécifiée sur la plaque signalétique. La pression peut, si nécessaire, être réglée au niveau du régulateur de pression.

L'appareil et son robinet de coupure individuel doivent être débranchés de la tuyauterie d'alimentation en gaz pendant tout contrôle de pression de ce circuit à des pressions d'essai dépassant 3,45 kPa (½ PSIG).

Lorsque les pressions d'essai ne dépassent pas 3,45 kPa (½ PSIG), isoler l'appareil du circuit d'alimentation en gaz en fermant son robinet manuel de coupure individuel.

⚠ AVERTISSEMENT

Avant d'allumer l'appareil, contrôler l'étanchéité de tous les joints de la conduite d'alimentation en gaz. Utiliser de l'eau savonneuse. Ne pas utiliser une flamme nue. Une fois que l'étanchéité de la tuyauterie a été contrôlée, purger toute celle qui reçoit du gaz de tout l'air qui s'y trouve.

Air d'évacuation

Les remarques qui suivent ont pour but de donner des conseils généraux. Pour des recommandations détaillées, consulter tous les codes applicables dans le lieu d'installation.

- **Ne pas gêner la circulation de l'air de combustion et d'évacuation.**

Une bonne évacuation est cruciale pour l'optimisation des performances. La méthode idéale d'évacuation pour les appareils à gaz consiste à utiliser une hotte bien conçue dépassant de 152 mm (6 po) de tous les côtés du ou des appareils et placée à une hauteur de 1981 mm (6 pi 6 po) au-dessus du plancher. On peut obtenir des informations sur la conception et l'installation des hottes en consultant la norme d'évacuation des vapeurs des appareils de cuisson («Vapor Removal from Cooking Equipment », NFPA n° 96, dernière édition) que l'on peut trouver sur le site Web de la National Fire Protection Association : http://www.nfpa.org/.

Une évacuation puissante créera une dépression dans la pièce. Pour que l'évacuation fonctionne correctement, le volume d'air de remplacement doit être égal à celui de l'air évacué. Un déséquilibre entre l'air évacué et celui de remplacement peut nuire au rendement de l'appareil.

Tous les brûleurs et veilleuses à gaz ont besoin de suffisamment d'air pour fonctionner. Ne pas placer devant le ou les appareils des objets volumineux qui gêneraient la pénétration de l'air dans le devant de l'appareil.

©2009 Viking Commercial Division

Alimentation électrique (le cas échéant)

Important- Cet appareil doit être mis à la terre conformément aux codes locaux ou, en leur absence, au Code électrique national.

⚠ AVERTISSEMENT

Les appareils pourvus d'un cordon souple d'alimentation sont fournis avec une fiche tripolaire de mise à la terre. Cette fiche doit être impérativement branchée dans une prise tripolaire correctement mise à la terre. Si la prise n'est pas du type à mise à la terre approprié, s'adresser à un électricien. Ne pas enlever la broche de mise à la terre de cette fiche.

Le four à convection est conçu pour un circuit d'alimentation de 120 V et 15 A ; il est pourvu d'un cordon souple d'alimentation dont la fiche doit être branchée dans la prise correcte. Ne pas raccorder le four à convection à l'alimentation électrique tant que les raccordements à l'alimentation en gaz n'ont pas été effectués. Le schéma de câblage du four à convection se trouve derrière le panneau de commande avant.

©2009 Viking Commercial Division

Instructions d'allumage

Grilloir

1) Enlever les grilles et leurs bâtis-supports puis les éléments radiants.
2) Ouvrir l'alimentation en gaz principale.
3) Tourner les manettes des brûleurs en position « ON » (marche) pendant 5 secondes pour purger les conduites de gaz de l'air qui s'y trouve ; en l'absence de gaz, attendre 5 minutes et répéter l'opération.
4) Dès que du gaz est présent, tourner les manettes des brûleurs en position « OFF » (arrêt).
5) Allumer la ou les veilleuses à l'aide d'un allumeur de bûches.
6) Attendre 3 minutes.
7) Allumer tous les brûleurs puis les éteindre un par un pour s'assurer que toutes les conduites ont été purgées de l'air qui s'y trouvait.
8) Remettre les éléments radiants, les bâtis-supports et les grilles en place.

Arrêt quotidien : Tourner la ou les manettes de brûleur en position « OFF » (arrêt) ; la ou les veilleuses restent allumées.

Plan de cuisson à la française

1) Enlever l'anneau central du plan de cuisson à la française.
2) Ouvrir l'alimentation en gaz principale.
3) Tourner la manette de brûleur en position « ON » (marche) pendant 5 secondes pour purger les conduites de gaz de l'air qui s'y trouve ; en l'absence de gaz, attendre 5 minutes et répéter l'opération.
4) Dès que du gaz est présent, tourner la manette de brûleur en position « OFF » (arrêt).
5) Allumer la ou les veilleuses à l'aide d'un allumeur de bûches.
6) Attendre 3 minutes.
7) Allumer le brûleur puis l'éteindre pour s'assurer que toutes les conduites ont été purgées de l'air qui s'y trouvait.
8) Remettre l'anneau central en place dans le plan de cuisson à la française.

Arrêt quotidien : Tourner la manette de brûleur en position « OFF » (arrêt) ; la veilleuse reste allumée.

Galettière, manuelle et thermostatique

1) Ouvrir l'alimentation en gaz principale.
2) Tourner les manettes des brûleurs en position « ON » (marche) pendant 5 secondes pour purger les conduites de gaz de l'air qui s'y trouve ; en l'absence de gaz, attendre 5 minutes et répéter l'opération.
3) Dès que du gaz est présent, tourner les manettes des brûleurs en position « OFF » (arrêt).
4) Allumer la ou les veilleuses en enfonçant un allumeur de bûches dans les ouvertures ovales du panneau avant.
5) Attendre 3 minutes.
6) Allumer tous les brûleurs puis les éteindre un par un pour s'assurer que toutes les conduites ont été purgées de l'air qui s'y trouvait.

Arrêt quotidien : Tourner la ou les manettes de brûleur en position « OFF » (arrêt) ; la ou les veilleuses restent allumées.

Plaque chauffante, grillades

1) Retirer la plaque chauffante à grillades.
2) Ouvrir l'alimentation en gaz principale.
3) Tourner les manettes des brûleurs en position « ON » (marche) pendant 5 secondes pour purger les conduites de gaz de l'air qui s'y trouve ; en l'absence de gaz, attendre 5 minutes et répéter l'opération.
4) Dès que du gaz est présent, tourner les manettes des brûleurs en position « OFF » (arrêt).
5) Allumer la ou les veilleuses à l'aide d'un allumeur de bûches.
6) Attendre 3 minutes.
7) Allumer tous les brûleurs puis les éteindre un par un pour s'assurer que toutes les conduites ont été purgées de l'air qui s'y trouvait.
8) Remettre la plaque chauffante en place.

Arrêt quotidien : Tourner la ou les manettes de brûleur en position « OFF » (arrêt) ; la ou les veilleuses restent allumées.

©2009 Viking Commercial Division

Plaque chauffante

1) Retirer la plaque chauffante.
2) Ouvrir l'alimentation en gaz principale.
3) Tourner les manettes des brûleurs en position « ON » (marche) pendant 5 secondes pour purger les conduites de gaz de l'air qui s'y trouve ; en l'absence de gaz, attendre 5 minutes et répéter l'opération.
4) Dès que du gaz est présent, tourner les manettes des brûleurs en position « OFF » (arrêt).
5) Allumer la ou les veilleuses à l'aide d'un allumeur de bûches.
6) Attendre 3 minutes.
7) Allumer tous les brûleurs puis les éteindre un par un pour s'assurer que toutes les conduites ont été purgées de l'air qui s'y trouvait.
8) Remettre la plaque chauffante en place.

Arrêt quotidien : Tourner la ou les manettes de brûleur en position « OFF » (arrêt) ; la ou les veilleuses restent allumées.

Four, standard et à convection

AVIS Avant d'allumer la veilleuse du four, s'assurer que le plan de cuisson a été purgé de l'air qui s'y trouvait et que les veilleuses sont allumées.

1) Ouvrir le garde-pieds du four et repérer la veilleuse.
2) Tourner le robinet de coupure de gaz du four, qui se trouve au-dessus du thermostat du four sur le côté droit de ce dernier, en position « ON » (marche).
3) Appuyer sans le relâcher sur le bouton bleu de soupape de sûreté qui se trouve sur le panneau de commande sur le côté droit du four.
4) Allumer la veilleuse du four à l'aide d'un allumeur de bûches ou de l'allumeur piézoélectrique incorporé au panneau de commande, continuer à maintenir le bouton bleu de soupape de sûreté enfoncé pendant 30 secondes environ ; la veilleuse doit rester allumée quand on relâche le bouton. Si la veilleuse ne reste pas allumée, attendre 5 minutes puis répéter les opérations 3 et 4.
5) Régler le thermostat du four à la température de cuisson souhaitée.

Arrêt quotidien : Tourner les thermostats puis le robinet à gaz du four, qui se trouve au-dessus de la manette de thermostat de ce dernier, en position « OFF » (arrêt) ; la veilleuse restera allumée.

Brûleurs scellés

1) Ouvrir l'alimentation en gaz principale.
2) Tourner les manettes des brûleurs supérieurs en position « ON » (marche) pendant 5 secondes pour purger les conduites de gaz de l'air qui s'y trouve ; en l'absence de gaz, attendre 5 minutes et répéter l'opération.
3) Dès que du gaz est présent, tourner les manettes des brûleurs supérieurs en position « OFF » (arrêt).
4) Allumer la ou les veilleuses à l'aide d'un allumeur de bûches.
5) Attendre 3 minutes.
6) Allumer tous les brûleurs supérieurs puis les éteindre un par un pour s'assurer que toutes les conduites ont été purgées de l'air qui s'y trouvait.

Arrêt quotidien : Tourner la ou les manettes de brûleur en position « OFF » (arrêt) ; la ou les veilleuses restent allumées.

⚠ AVERTISSEMENT **Une période d'arrêt complet de 5 minutes est requise avant de rallumer l'appareil.**

©2009 Viking Commercial Division

Nettoyage et entretien

Grilloir

⚠	**ATTENTION**	**POUR ÉVITER DE SE BLESSER, DE SE BRÛLER OU D'ENDOMMAGER L'ACCESSOIRE** Ne pas utiliser un flacon pulvérisateur pour appliquer des produits nettoyants ; une pulvérisation excessive pourrait endommager l'appareil. Procéder avec précaution autour des robinets de brûleurs pour empêcher du savon ou du dégraissant de pénétrer dans les corps de robinets et de se mélanger à la graisse de ceux-ci.

⚠	**ATTENTION**	**POUR ÉVITER TOUT RISQUE DE BLESSURES OU DE BRÛLURES** Laisser l'accessoire refroidir avant de le nettoyer.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne jamais couvrir la toute la surface de cuisson avec des plaques à biscuits ou autres ustensiles et allumer le grilloir pour le nettoyer car cela pourrait endommager l'unité de manière permanente, causer son gauchissement et annuler la garantie.

1. Retrait des grilles et des supports du grilloir

- Gratter les grilles avec une brosse à poils durs.
- Les nettoyer dans un évier avec une solution d'eau chaude et de savon ou dégraissant doux.
- Nettoyer les grilles avec une brosse à poils durs.
- Bien sécher les grilles avant de les remettre en place.

2. Retirer les éléments radiants du grilloir

- Soulever l'avant des éléments radiants et les faire glisser vers l'arrière pour tirer la partie avant vers le haut.
- Les nettoyer dans un évier avec une solution d'eau chaude et de savon ou dégraissant doux.
- On peut utiliser une brosse à poils durs pour nettoyer les éléments radiants.
- Bien sécher les éléments radiants avant de les remettre en place.

3. Enlever le brûleur (selon le besoin, suivre les instructions d'allumage pour rallumer les veilleuses après le nettoyage)

- Pour retirer le brûleur en acier inoxydable, couper d'abord l'alimentation en gaz et courber avec précaution la languette du support de veilleuse pour pouvoir extraire la veilleuse du brûleur et l'éloigner ; enlever ensuite le brûler et le nettoyer dans un évier avec une solution d'eau chaude et de savon ou de dégraissant.
- On peut utiliser une brosse à poils durs pour faciliter le nettoyage.
- Bien sécher le brûleur avant de le remettre en place.

4. Essuyage de la cavité du grilloir

- Essuyer la cavité intérieure du brûleur avec une éponge humide et une solution d'eau chaude et de savon ou dégraissant doux.
- On peut utiliser une brosse à poils durs pour faciliter le nettoyage.
- Bien sécher le grilloir avant de le réassembler.

5. Nettoyer les veilleuses (selon le besoin, suivre les instructions d'allumage pour rallumer les veilleuses après le nettoyage)

- S'assurer que l'alimentation en gaz est coupée.
- Les nettoyer avec une éponge humide et une solution d'eau chaude et de savon ou dégraissant doux.
- On peut utiliser une brosse à poils durs pour enlever les particules d'aliments collées.
- On peut dégager les trous avec un trombone ou objet comparable.
- Bien sécher les veilleuses une fois leur nettoyage terminé.

6. Nettoyage de la face avant, de la tablette et des manettes de brûleurs

- Nettoyer la face avant, la tablette et les manettes de brûleurs avec une éponge humide et une solution d'eau chaude et de savon ou dégraissant doux.
- Bien sécher la face avant, la tablette et les manettes de brûleurs une fois le nettoyage terminé.

©2009 Viking Commercial Division

7. Nettoyage de la lèchefrite ou du ramasse-miettes

- L'effectuer en dernier.
- La ou le retirer de l'appareil et la ou le nettoyer dans un évier avec une solution d'eau chaude et de savon ou dégraissant doux ou dans le lave-vaisselle.
- Bien la ou le sécher avant de la ou le remettre en place dans l'appareil.

REMARQUE : Pour que les surfaces en acier inoxydable restent brillantes, appliquer une mince couche de produit nettoyant pour ce type d'acier et frotter avec un chiffon en coton propre.

Plaque chauffante, grillades, manuelle et thermostatique

⚠	**ATTENTION**	**POUR ÉVITER D'ENDOMMAGER L'ACCESSOIRE** Il est important de nettoyer soigneusement la plaque chauffante et de la conditionner avant de s'en servir pour la première fois. Appliquer une mince pellicule d'huile sur la plaque chauffante quand elle n'est pas en service pour qu'elle reste brillante et ne rouille pas.

⚠	**ATTENTION**	**POUR ÉVITER DE SE BLESSER, DE SE BRÛLER OU D'ENDOMMAGER L'ACCESSOIRE** Laisser la surface de la plaque chauffante refroidir avant de la laver ou de la rincer. La vapeur brûlante peut causer des blessures. Elle risque également d'endommager la plaque chauffante. Procéder avec précaution autour des robinets de brûleurs pour empêcher du savon ou du dégraissant de pénétrer dans les corps de robinets et de se mélanger à la graisse de ceux-ci.

REMARQUE : S'assurer que le pot à graisse ou la lèchefrite est bien en place.

1. Enlever toutes les particules d'aliments de la surface de la plaque chauffante à l'aide d'une spatule métallique.
2. Nettoyer la surface de la plaque chauffante avec une solution d'eau et de savon ou dégraissant doux. Une éponge métallique ou un produit comparable peut être utilisé pour faciliter l'élimination des particules d'aliments collées.
3. Rincer la plaque chauffante avec un mélange de 60 cl (1/4 de tasse) de vinaigre et 0,95 l (1 qt) d'eau. Veiller à bien sécher la surface.
4. Appliquer une mince pellicule d'huile de cuisson (ne pas utiliser d'huile de maïs) sur l'ensemble de la surface de la plaque chauffante et chauffer celle-ci à 204 °C (400 °F).
5. Lorsque l'huile commence à fumer, tourner la manette de commande en position « Off » (arrêt). Laisser la plaque chauffante refroidir.
6. Une fois que la plaque chauffante a refroidi, frotter la surface avec de la toile de jute propre ou tout chiffon épais. Appliquer une mince couche d'huile de cuisson sur la plaque chauffante.
7. Il est alors possible de retirer le pot à graisse ou la lèchefrite et de la nettoyer à l'eau savonneuse chaude dans un évier ou dans le lave-vaisselle ; bien sécher la surface une fois son nettoyage terminé.
8. Retirer les manettes des thermostats (desserrer les vis de pression avant de le faire) ; frotter le panneau avant avec une solution d'eau chaude et de savon ou dégraisseur doux et une éponge humide. Veiller à presser l'éponge pour qu'elle soit aussi sèche que possible avant de s'en servir. Frotter la surface avec une éponge humide et de l'eau propre pour la nettoyer ; bien la sécher une fois qu'elle est propre. Il est possible de nettoyer les manettes à l'eau savonneuse chaude dans un évier ; n'utiliser aucun solvant.
9. Remettre les manettes en place et serrer les vis de pression.
10. Remettre le pot à graisse ou la lèchefrite en place.

REMARQUE : Répéter les opérations 3, 4 et autres, selon le besoin, jusqu'à ce que la propreté de l'accessoire soit satisfaisante. On peut utiliser un tampon à récurer pour enlever toute tache tenace. Veiller à frotter dans le sens du fil de la plaque chauffante pour éviter de la rayer.

REMARQUE : Pour que les surfaces en acier inoxydable restent brillantes, appliquer une mince couche de produit nettoyant pour ce type d'acier et frotter avec un chiffon en coton propre.

©2009 Viking Commercial Division

Plaque chauffante / plan de cuisson à la française

⚠	**ATTENTION**	**POUR ÉVITER DE SE BLESSER, DE SE BRÛLER OU D'ENDOMMAGER L'ACCESSOIRE** Laisser la plaque chauffante ou le plan de cuisson à la française refroidir avant de laver ou de rincer. La vapeur brûlante peut causer des blessures. Elle peut également endommager la plaque chauffante ou le plan de cuisson à la française. Procéder avec précaution autour des robinets de brûleurs pour empêcher du savon ou du dégraissant de pénétrer dans les corps de robinets et de se mélanger à la graisse de ceux-ci.

1. Éteindre tous les brûleurs et laisser la plaque chauffante ou le plan de cuisson à la française refroidir.
2. On peut nettoyer la plaque chauffante ou le plan de cuisson à la française en la ou le grattant avec une raclette ou un tampon à récurer métallique de bonne qualité ; appliquer de l'eau savonneuse chaude ou du dégraissant avec une éponge ou un chiffon pour frotter la surface de cuisson ; enlever l'eau savonneuse ou la solution nettoyante avec une éponge ou un chiffon humide propre, sécher avec une serviette, **LES PLAQUES CHAUFFANTES OU PLANS DE CUISSON À LA FRANÇAISE SONT EN FONTE ET PEUVENT ROUILLER – VEILLER À BIEN LES SÉCHER.** Une mince couche d'huile végétale peut être appliquée sur les plans de cuisson à la française et les plaques chauffantes après le nettoyage pour éviter la rouille.
3. Toutes les surfaces en acier inoxydable peuvent être nettoyées avec un dégraissant, un produit nettoyant pour acier inoxydable et un nettoyant pour four ou de l'eau savonneuse chaude – ne pas pulvériser les produits nettoyants (à cause de la flamme nue des veilleuses) ; les appliquer avec une éponge ou un chiffon ; les salissures coriaces peuvent être enlevées à l'aide d'un tampon à récurer ou d'un grattoir en plastique. Essuyer les surfaces avec un chiffon humide propre pour enlever les solutions savonneuses / nettoyantes.
4. **NE PAS UTILISER UNE ÉPONGE MÉTALLIQUE NI DES OUTILS DE NETTOYAGE DE L'ACIER SUR LES SURFACES EN ACIER INOXYDABLE – ILS POURRAIENT LAISSER DES PARTICULES D'ACIER QUI S'INCRUSTERAIENT ET ROUILLERAIENT.**
5. Nettoyer la lèchefrite ou le ramasse-miettes (plan de cuisson à la française seulement) ; le faire en dernier, le retirer de l'appareil et le nettoyer dans un évier avec une solution d'eau chaude et de savon ou dégraissant doux ou dans le lave-vaisselle. Bien la ou le sécher avant de la ou le remettre en place dans l'appareil.

REMARQUE : Pour que les surfaces en acier inoxydable restent brillantes, appliquer une mince couche de produit nettoyant pour ce type d'acier et frotter avec un chiffon en coton propre.

Four, intérieurs en acier inoxydable ou en porcelaine

⚠	**ATTENTION**	**POUR ÉVITER DE SE BLESSER, DE SE BRÛLER OU D'ENDOMMAGER L'ACCESSOIRE** Ne pas utiliser un flacon pulvérisateur pour appliquer des produits nettoyants ; une pulvérisation excessive pourrait endommager l'appareil. Procéder avec précaution autour des robinets de brûleurs et des thermostats pour empêcher du savon ou du dégraissant de pénétrer dans les corps de robinets et de se mélanger à la graisse de ceux-ci.

⚠	**ATTENTION**	**POUR ÉVITER TOUT RISQUE DE BLESSURES OU DE BRÛLURES** Laisser l'accessoire refroidir avant de le nettoyer.

1. Retrait du ou des plateaux de cuisson et des supports.
   - Nettoyer les plateaux de cuisson avec du dégraissant ou du nettoyant pour four ; on peut utiliser une brosse à poils durs ou un tampon à récurer en plastique pour enlever les particules d'aliments collées ; les rincer à l'eau chaude propre et bien les sécher.
   - Ne pas les remettre en place s'ils sont encore mouillés.

2. Intérieur du four
   - Appliquer du dégraissant ou du nettoyant pour four sur les parois, le plafond et l'intérieur de la porte du four avec une éponge ou un chiffon ; laisser à la solution nettoyante le temps de ramollir les particules d'aliments collées. On peut utiliser un grattoir en plastique, un tampon à récurer ou une brosse à poils durs pour enlever les particules d'aliments collées.
   - **NE PAS UTILISER UNE ÉPONGE MÉTALLIQUE NI DES OUTILS DE NETTOYAGE DE L'ACIER SUR LES SURFACES EN ACIER INOXYDABLE – ILS POURRAIENT LAISSER DES PARTICULES D'ACIER QUI S'INCRUSTERAIENT ET ROUILLERAIENT.**
   - Frotter l'intérieur et la porte du four avec une éponge ou un chiffon propre et de l'eau puis les sécher avec un chiffon propre.
   - Enlever le bas du four et absorber tout reste de solution nettoyante susceptible de s'être infiltré sous le plateau. Nettoyer le bas du four avec du dégraissant ou du nettoyant pour four en procédant de la même façon que pour l'intérieur.
   - Examiner les plaques de fonte sous le bas du four pour s'assurer qu'elles sont sèches – le fait de les laisser mouillées pourrait les faire rouiller et raccourcir leur durée de vie.
   - Bien sécher le bas du four et le remettre en place.

©2009 Viking Commercial Division

Brûleurs scellés

	ATTENTION	**POUR ÉVITER DE SE BLESSER, DE SE BRÛLER OU D'ENDOMMAGER L'ACCESSOIRE** Laisser la surface de cuisson refroidir avant de la laver ou de la rincer. La vapeur brûlante peut causer des blessures. Elle risque également d'endommager les brûleurs. Procéder avec précaution autour des robinets de brûleurs pour empêcher du savon ou du dégraissant de pénétrer dans les corps de robinets et de se mélanger à la graisse de ceux-ci.

1. Éteindre tous les brûleurs et les laisser refroidir.
2. Une fois qu'il est possible de soulever les brûleurs pour les enlever, les faire tremper dans de l'eau savonneuse chaude ou les pulvériser avec du dégraissant ; enlever les particules d'aliments collées avec une brosse à poils durs.
3. Rincer les brûleurs à l'eau propre et les sécher ; ne pas les remettre en place tant qu'ils sont mouillés !
4. Toutes les surfaces en acier inoxydable peuvent être nettoyées avec un dégraissant, un produit nettoyant pour acier inoxydable et un nettoyant pour four ou de l'eau savonneuse chaude – ne pas pulvériser les produits nettoyants (à cause de la flamme nue des veilleuses) ; les appliquer avec une éponge ou un chiffon ; les salissures coriaces peuvent être enlevées à l'aide d'un tampon à récurer ou d'un grattoir en plastique. Essuyer les surfaces avec un chiffon humide propre pour enlever les solutions savonneuses / nettoyantes.
5. **NE PAS UTILISER UNE ÉPONGE MÉTALLIQUE NI DES OUTILS DE NETTOYAGE DE L'ACIER SUR LES SURFACES EN ACIER INOXYDABLE – ILS POURRAIENT LAISSER DES PARTICULES D'ACIER QUI S'INCRUSTERAIENT ET ROUILLERAIENT**.

REMARQUE : Pour que les surfaces en acier inoxydable restent brillantes, appliquer une mince couche de produit nettoyant pour ce type d'acier et frotter avec un chiffon en coton propre.

Tous les appareils à gaz

- Examiner périodiquement le conduit d'évacuation pour voir si de la graisse et des débris se sont accumulés ; un conduit encrassé ou obstrué pourrait empêcher l'appareil de bien fonctionner et permettre à la suie de s'accumuler, ce qui créerait un environnement dangereux.
- Enlever tous les débris de l'ouverture du conduit et faire nettoyer ce dernier par un technicien et/ou service de nettoyage qualifié pour éliminer tout excédent de graisse.

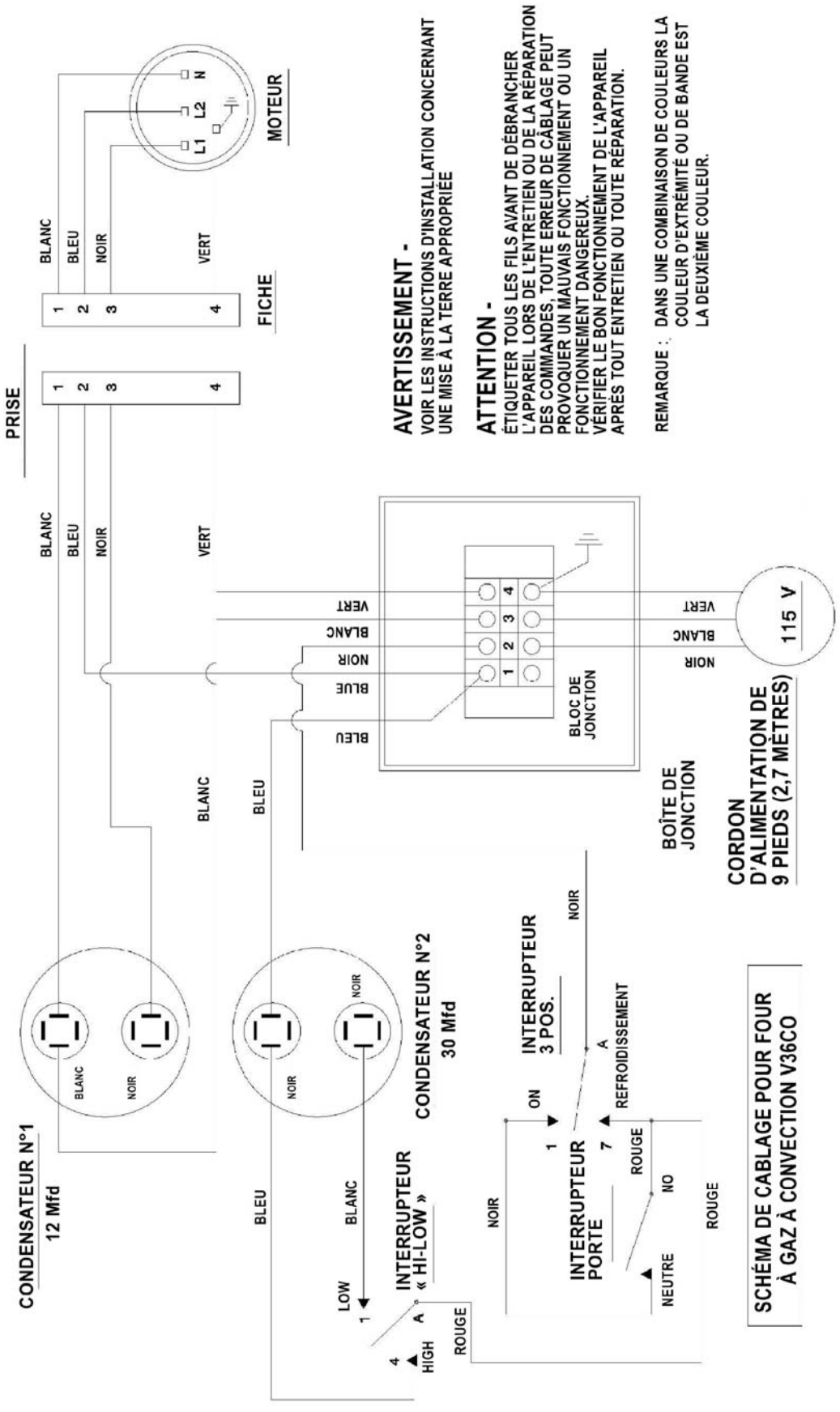
Réparation

Toutes les réparations dans le cadre de la garantie et en dehors de celle-ci doivent être effectuées par du personnel d'entretien qualifié. Pour localiser un service d'entretien agréé local, l'utilisateur peut s'adresser à son concessionnaire, à sa société de conseil ou au fabricant.

Viking Commercial Products Division
(877) 307-8877

©2009 Viking Commercial Division

Schéma de câblage pour four à convection


AVERTISSEMENT -
VOIR LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION CONCERNANT UNE MISE À LA TERRE APPROPRIÉE
ATTENTION -
ÉTIQUETER TOUS LES FILS AVANT DE DÉBRANCHER L'APPAREIL LORS DE L'ENTRETIEN OU DE LA RÉPARATION DES COMMANDES, TOUTE ERREUR DE CÂBLAGE PEUT PROVOQUER UN MAUVAIS FONCTIONNEMENT OU UN FONCTIONNEMENT DANGEREUX. VÉRIFIER LE BON FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL APRÈS TOUT ENTRETIEN OU TOUTE RÉPARATION.
REMARQUE : DANS UNE COMBINAISON DE COULEURS LA COULEUR D'EXTRÉMITÉ OU DE BANDE EST LA DEUXIÈME COULEUR.
PRISE
FICHE
MOTEUR
BLANC
BLEU
NOIR
VERT
L1 L2 N
CONDENSATEUR N°1
12 Mfd
CONDENSATEUR N°2
30 Mfd
INTERRUPTEUR « HI-LOW »
INTERRUPTEUR PORTE
INTERRUPTEUR 3 POS.
ON
REFROIDISSEMENT
NEUTRE
NO
ROUGE
LOW
HIGH
BLOC DE JONCTION
BOÎTE DE JONCTION
CORDON D'ALIMENTATION DE 9 PIEDS (2,7 MÈTRES)
115 V
SCHÉMA DE CABLAGE POUR FOUR À GAZ À CONVECTION V36CO

©2009 Viking Commercial Division

VIKING COMMERCIAL PRODUCTS

Division de Viking Range Corporation

GARANTIE LIMITÉE

MODALITÉS DE LA GARANTIE :

La présente garantie limitée offerte par Viking Range Corporation (ci-après « Viking ») s'adresse *exclusivement au seul acheteur initial* (ci-après « acheteur ») d'un appareil neuf de Viking Commercial Products acheté et installé aux États-Unis ou au Canada (ci-après « produit »). Aucune représentation ni engagement offert oralement ou par écrit par quiconque, y compris, entre autres, un employé, représentant ou agent de Viking, ne créera une garantie ni n'élargira en quoi que ce soit la portée de la présente garantie limitée explicite et ne constituera un des éléments sur lesquels repose la transaction.

Afin de profiter des droits et avantages de la présente garantie limitée, l'acheteur doit être en mesure de présenter sur demande le bon de commande sur lequel doivent apparaître (i) le nom et l'adresse de l'acheteur, (ii) la preuve que le produit a été acheté dans le pays dans lequel la réclamation ou demande d'assistance au titre de la garantie limitée est présentée, (iii) la date de l'achat et (iv) le numéro de modèle du produit.

COUVERTURE ET DURÉE DE LA GARANTIE :

La garantie limitée expire à l'issue des trente (30) premiers mois qui suivent la date de fabrication (voir le numéro de série du produit pour déterminer la date à laquelle il a été fabriqué ; les six premiers chiffres correspondent aux mois – jour – année de fabrication di produit). Les éléments du produit, c'est-à-dire ses organes, sont garantis contre les risques de défaillances résultant de défauts de matière ou de fabrication dans des conditions d'utilisation normales pendant une période de deux (2) ans à compter de la date d'achat. Les éléments en verre (y compris les ampoules), peints et décoratifs du produit sont garantis contre les risques de défaillances résultant de défauts de matière ou de fabrication dans des conditions d'utilisation normales pendant une période de quatre-vingt dix (90) jours à compter de la date d'achat. Les grilles et éléments radiants en fonte, les éléments radiants en acier inoxydable et les briquettes du produit sont garantis contre les risques de défaillances résultant de défauts de matières ou de fabrication dans des conditions d'utilisation normales pendant une période de cent quatre-vingt (180) jours à compter de la date d'achat. Viking convient de réparer ou remplacer, à son choix, les pièces ou éléments garantis énumérés ci-dessus dont la défaillance est due à des défauts de matières ou de fabrication pendant la période de garantie.

Pour obtenir un service au titre de la garantie, l'acheteur doit s'adresser au concessionnaire auquel il a acheté le produit, à un agent ou représentant agréé du réseau de service après-vente de Viking Commercial Products ou à Viking (voir le guide d'utilisation qui accompagne le produit pour des informations sur les services à contacter).

ÉLÉMENTS NON COUVERTS PAR LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE :

À titre d'exemple mais pas de limitation, les éléments qui suivent ne sont pas couverts par la présente garantie limitée, qui exonère Viking de toute responsabilité financière: (a) variations affectant les couleurs de la finition et (b) défaillance ou dégâts résultant d'un usage abusif, d'un accident, d'un incendie, d'une catastrophe naturelle, d'une panne de secteur, d'une interruption de l'alimentation en gaz du produit, d'une modification, d'une utilisation en plein air, ainsi que d'une installation, d'une utilisation, d'une réparation ou d'un remplacement incorrects, d'un entretien effectué par quiconque autre qu'un agent ou représentant agréé du réseau de service après-vente de Viking Commercial Products, d'une exposition du produit à une atmosphère corrosive contenant du chlore, du fluor ou tout autre produit chimique nuisible ou de l'absence de soins et d'un entretien normaux. En outre, si l'acheteur s'aperçoit ou aurait dû s'apercevoir d'un défaut dont il est raisonnable de conclure qu'il risque d'entraîner des blessures, des dégâts matériels ou des pertes financières et qu'il continue à utiliser le produit, il sera présumé en assumer le risque et renoncer à toute réparation pour avoir violé les termes de la présente garantie limitée. Il incombe à l'acheteur de prendre des dispositions raisonnables pour faciliter l'accès au produit à des fins d'entretien ou pour prendre en charge les coûts associés aux mesures visant à assurer un tel accès. Aux termes de la présente garantie limitée, l'entretien doit être assuré pendant les heures d'ouverture du réparateur agréé par Viking Commercial Products. La différence entre les tarifs normaux et les tarifs spéciaux ou avec heures supplémentaires est à la charge de l'acheteur. Il incombe à l'acheteur de régler les frais de déplacement lorsque celui dépasse 80 km (50 miles) (aller) depuis l'établissement du réparateur le plus proche agréé par Viking Commercial Products.

RECOURS EN CAS DE VIOLATION DES TERMES DE LA GARANTIE LIMITÉE OU DE NÉGLIGENCE :

LE RECOURS EXCLUSIF DE L'ACHETEUR EN CAS DE VIOLATION QUELCONQUE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE OU DE NÉGLIGENCE DE LA PART DE VIKING SERA LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT DE LA PIÈCE DÉFECTUEUSE.

AVIS IMPORTANTS DE NON-RESPONSABILITÉ :

SAUF INDICATION CONTRAIRE EXPLICITE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE, LE PRODUIT EST LIVRÉ À L'ACHETEUR « EN L'ÉTAT ». LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE EXCLUT, ET SE SUBSTITUE À, TOUTE AUTRE GARANTIE EXPLICITE OU TACITE, Y COMPRIS, ENTRE AUTRES, TOUTE GARANTIE TACITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, OU D'AUTRES GARANTIES LÉGALES QUE LE PRÉSENT DOCUMENT REJETTE EXPLICITEMENT. TOUTE GARANTIE TACITE DONT LE REJET EST PROHIBÉ PAR LA LÉGISLATION APPLICABLE NE SERA EN VIGUEUR QUE PENDANT LA DURÉE DE LA GARANTIE LIMITÉE EXPLICITE EXPOSÉE DANS LE PRÉSENT DOCUMENT. LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE SAURAIT EN AUCUN CAS ÊTRE INTERPRÉTÉE COMME COUVRANT TOUT DOMMAGE INDIRECT, ACCESSOIRE, ÉCONOMIQUE, DIRECT, GÉNÉRAL OU SPÉCIAL REJETÉ EXPLICITEMENT PAR LE PRÉSENT DOCUMENT, NI ENGAGER LA RESPONSABILITÉ DE VIKING ENVERS L'ACHETEUR OU TOUTE AUTRE PERSONNE EN LA MATIÈRE.

Certaines Provinces peuvent ne pas autoriser l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects ni la limitation de la durée d'une garantie tacite ou de conditions sous-entendues ; il se peut donc que les limitations ou exclusions énumérées plus haut ne soient pas opposables à l'acheteur.

Adresser toute question relative à la présente garantie limitée à Viking Commercial Products au (877) 307-8877.

©2009 Viking Commercial Division

Date d'installation : _____

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Remarques :

©2009 Viking Commercial Division

©2009 Viking Commercial Division